

Дезинфекция в перерабатывающей промышленности - это комплекс санитарных мер на предприятиях по мясной или молочной переработке направленных на уничтожение условно патогенных, сапрофитных, редко опасных инфекционных агентов на поверхностях:

- - производственных, вспомогательных помещений;
- - технологическом оборудовании, инвентаре;
- - туш мяса животных и птицы.

Дезинфекция в пищевой промышленности существенно отличается от дезинфекции в животноводстве и ветеринарии на молочно-товарных, свиноводческих, птицеводческих фермах. Животные, сырое молоко с ферм, поступающие на перерабатывающие заводы в обязательном порядке проходит двуступенчатую ветеринарно-санитарную экспертизу (**ВСЭ**).

Обследование ВСЭ предполагает освидетельствование здоровья животности, благополучия местности до и перед отправкой животных, в том числе:

- - Осмотр и освидетельствование санитарно-эпизоотического благополучия местности на которой содержатся молочные коровы, наличие прививок у крупного рогатого скота прививок, наличие санитарных книжек у персонала ферм и т.д. (**молочное животноводство**);
- - Ветеринарный осмотр мясной и молочной продукции после выработки и выдачу ветеринарного свидетельства на продукцию (**мясное и молочное животноводство**).

Подобная строгость ВСЭ при выработке продукции объясняет особенности ветеринарных, санитарно-гигиенических мероприятий на молочных заводах и мясокомбинатах. Ведь практически исключено поступление на переработку:

- - живых животных, больных опасными инфекционными заболеваниями;
- - мясопродукции опасной для дальнейшей переработки в колбасные изделия, мясные консервы;
- - сырого молока от больных коров.

Дезинфекция в пищевой промышленности направлена на предотвращение контаминации (загрязнение) мясных и молочных полуфабрикатов:

- - Сапрофитной, условно-патогенной микрофлорой, снижающей качество готовых продуктов, отпускаемых поставщикам в виде полуфабрикатов (**текущая дезинфекция**) - это всегда плановые мероприятия, включенные в технологический цикл производства;
- - Патогенной микрофлорой - в исключительных случаях (**экстренная дезинфекция**) направленная на уничтожение опасных инфекционных агентов, выявленных лабораторными и другими методами непосредственно на предприятиях переработки.

Основные способы дезинфекции в пищевой промышленности, такие же как при ветеринарной дезинфекции:

- - физические методы;
- - химические дезинфектанты.

Текущая дезинфекция физическими методами на молочных заводах и мясокомбинатах допускается, но не редко такое воздействие снижает вкусовые качества продукции, безопасность продукции :

- - в момент поступления сырого молока, живых животных на переработку;
- - в процессе переработки, непосредственно на конвейере;
- - при хранении готовой продукции.

Физическая дезинфекция в перерабатывающей промышленности включает:

- - кварцевание;
- - ошпарку крутым паром;
- - фламбирование (обжигание);
- - кипячение в воде;
- - стерилизацию (не всегда допускается по ТУ);
- - пастеризацию (не всегда допускается по ТУ)

Химические дез. средства в перерабатывающей промышленности включают:

- - средства для обработки помещений, технологического оборудования, инвентаря;
- - средства для обработки мясного и молочного сырья на разных технологических этапах.

Некоторые физические методы дезинфекции существенно меняют качество готовой продукции. В последние годы ведется научный поиск дезинфектантов, обладающих полезными свойствами, например:

- - безопасность для людей, потребляющих мясо, молоко, молочные продукты;
- - отсутствие свойств изменяющих вкусовые качества готовой продукции;
- - удлиняющих срок хранения продукции.

Найти такие средства сложная задача из-за проблем санитарно-эпидемиологического характера.

В связи с появлением крупных производств по производству готовых продуктов из мяса и молока не подвергающихся термической обработке значение приобретают химические дезинфектанты, допущенные санитарно-эпидемиологической службой РФ для использования в пищевой промышленности:

- - Не проблема с выбором дезинфицирующих средств для обработки поверхностей помещений и технологического оборудования.
- - Серьезная проблема с выбором химического дезинфектанта безопасного для потребителей мясной продукции, выпускаемой в виде полуфабрикатов.

Перспективно использование химического дезинфектанта для обработки туш мясного сырья и полуфабрикатов на замену канцерогенному хлору - это Триосепт НУК-15. Данное средство является уникальным для России, не имеет аналогов. Кроме этого на сайте можно ознакомиться с другими дезинфицирующими средствами.